

Cremiges Mais-Süppchen mit Garnelen

Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen	200 g Dosenmais	4 Frühlingszwiebeln
4 Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone	800 ml Geflügelfond
50 ml trockener Weißwein	300 ml Schlagsahne	4 TL Currypulver, mild
1 TL Paprikapulver, edelsüß	6 TL Olivenöl	Salz

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Mais abtropfen lassen und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Anschließend mit dem Curry- und dem Paprikapulver würzen, mit 200 Milliliter Schlagsahne, dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Garnelen in einer neuen Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Die Suppe nach etwa 20 Minuten mit dem Stabmixer pürieren und mit etwas Salz abschmecken. Die Zitrone auspressen und den Saft in die Suppe geben. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und anschließend in Ringe schneiden. Die Suppe zusammen mit den Garnelen auf Tellern anrichten und mit der restlichen Schlagsahne und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Frank Meyer am 05. Oktober 2010